

FICHE TECHNIQUE

Boulangerie — Moules à pain de mie

Moule Pain de mie avec couvercle

Moule à pain de mie 1 kg avec couvercle en matériau composite Exoglass® : monobloc, étanche, anti-adhérent et indéformable, pour une cuisson et une coloration parfaites.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence iBoulange	MA-345836
Référence Matfer	345836
Marque	Matfer — Exoglass
Matière	Matériau composite Exoglass®
Couleur	Noir
Résistance thermique	-20 °C à +250 °C
Entretien / compatibilité	Compatible lave-vaisselle
Certifications	NSF
Type	poids de pâte : 1000 g
Hauteur	10 cm
Longueur	29 cm
Largeur	11 cm
Largeur inf.	10 cm
Poids de pâte	1 kg
Volume	3,1 dm³
Poids net	609 g
Pays d'origine	France
Code douane	39249000
Unité de vente	1
Code EAN	3334493458367

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

■ Matériau composite Exoglass®	■ Moule monobloc étanche, anti-adhérent sans soudure ni bord roulé, indéformable
■ Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites	■ Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure
■ Passe du congélateur au four	■ Fabrication monobloc pour une hygiène irréprochable
■ En four à sole, cuire sur plaque à four	■ Ne convient pas pour la cuisson en four à bois

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr